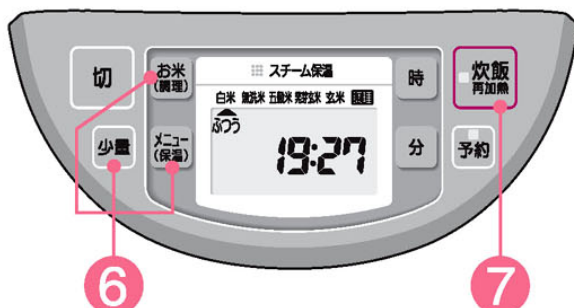
IHジャー炊飯器 型式 RZ-JV100K / JV180K 型式 RZ-JX100J / JX180J

カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

ごはんの炊きかた P.14~19 予約炊飯をする場合 P.20 浸し炊飯をする場合 P.21

1. 付属の計量カップでお米を計量する
(付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける)
2. お米を研ぐ
3. 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
4. 内がまを本体にセットする
5. ふたを閉める(「カチッ」と音がするまで確実に閉める)

6. お米(調理) でお米の種類を選択して、メニュー(保温) で炊きかたを選択する

お米(調理) と メニュー(保温) の選択方法

● お米(調理) と メニュー(保温) は、押すごとに下図の順に切り替わります。

お米(調理) で お米の種類を選択して
メニュー(保温) で 炊きかたを選択する

●印の付いたメニューは少量炊飯コース対応メニューです。

おすすめ
●少量のごはん(1.0Lタイプ:2カップまで、1.8Lタイプ:3カップまで)を炊くときは「少量炊飯」コースをおすすめします。上の図の●印が対応メニューです。少量 を押してください。(一度設定すると記憶されます)

7. 炊飯(再加熱) を押す ▶ メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了、自動的に保温になります

調理のしかた(煮込み、雑炊、蒸し、温泉卵、ケーキ) P.24、36

1. お米(調理) で「調理」を選択して ▶
2. メニュー(保温) でメニューを選択する ▶
3. 分 で加熱時間を設定する

●加熱時間や調理のしかたは、取扱説明書・料理集 P.36~61 を参照してください。

調理メニュー
煮込み
雑炊
蒸し
温泉卵
ケーキ

「調理」は蒸気が出ます。

選ぶお米と炊きかたの使い分け

➔ P.16〜19

こんなときに		選ぶお米と炊きかた お米（調理）	選ぶお米と炊きかた メニュー（保温）	使う水位線	少量炊飯 少量	蒸気の出る量の目安 少⟷多
標準的な炊飯に		白米 無洗米	ふつう	白米 無洗米	設定できます	■
よりねばり・甘みを引き出したいときに	標準な硬さに		極上			
	少し硬めに、新米に		極上硬			■■
	少し軟らかめに		極上軟			■
短時間で炊飯したいときに			快速		設定できません	■■■
炊込み（具を入れた）ごはんに			炊込み			
おかゆ（全がゆ）に			おかゆ	おかゆ		
五穀米（雑穀米）を白米に入れて炊飯するときに		五穀米	ふつう	白米 無洗米	設定できます	■■■
			炊込み		設定できません	
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに		発芽玄米	ふつう		設定できます	
			炊込み		設定できません	
			おかゆ	おかゆ		
玄米（分づき米）ごはんを作るときに		玄米	ふつう	玄米 分づき米は分づき米	設定できます	
			炊込み	玄米	設定できません	
			おかゆ	玄米がゆ		
麦ごはんを作るときに		白米	炊込み	分づき米		■■
もち米でおこわなどを作るときに			炊込み	おこわ		

圧力のかかる炊飯メニュー（炊飯中[圧力]が点灯します）（白米・無洗米：ふつう〜快速／五穀米・発芽玄米・玄米：ふつう〜おかゆ）

メモ

●新米を炊くときは、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。

●圧力がかかる炊飯メニューは炊飯中[圧力]が点灯します。保温になると[圧力]は消灯します。

●「少量炊飯」コースは、ごはんの煮くずれを抑えて、ふっくら炊き上げます。

●蒸気の出る量は、炊きかたによって異なります。

※蒸気の出る量の目安は、「白米」「ふつう」で3カップのお米を炊飯したときに出る量を「■」として表しています。

五穀米（雑穀米）を炊くときのポイント

●五穀米（雑穀米）は、白米の3割以下の量を混ぜてください。

●お米と五穀米（雑穀米）は、付属の白米用計量カップで別々に計り、洗ってください。（粒の小さな雑穀は、茶こしなどを使って洗うと便利です）

●市販の五穀米（雑穀米）の説明書（袋などに記載）にも従ってください。

⚠警告

●圧力炊飯中（[圧力]の表示点灯時）はふたを開けない

圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

●炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している[圧力]の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開ける

・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。

・炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「炊飯（再加熱）」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない

次のような料理には使わない

- ねりもの（はんぺんなど）や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
- 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ジャムなど泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理

●青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない（料理集に記載の蒸し調理を除く）

蒸気リサイクル（給水レスオートスチーマー）について

➔ P.2、11、26、27、29

炊飯中の蒸気を閉じ込め、給水レスオートスチーマーで水にし、蒸らし・保温時にスチームにしてリサイクルします。

お願い

●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります。

●炊飯（蒸らし）終了後・保温中はスチームで加湿しているため、オートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。

●炊飯するたびにふた加熱板とプレートをはずして洗ってください。

（おねばが乾燥・変色したものがたまる原因）

（保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因）

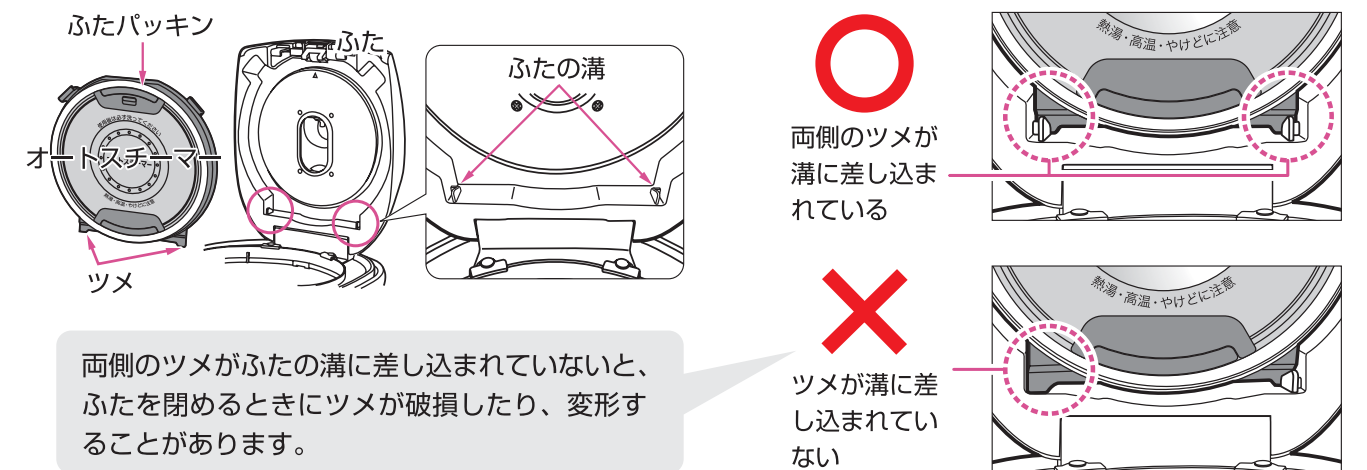
●お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。

（表面のフッ素被膜を傷つける原因）

給水レスオートスチーマーを取り付けるときのご注意

両側のツメが溝に差し込まれている

ツメが溝に差し込まれていない

両側のツメがふたの溝に差し込まれていないと、ふたを閉めるときにツメが破損したり、変形することがあります。

圧力式炊飯器だから

ふたの操作は確実に	●炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。 ●炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。
炊飯・調理中に ふたを開けない	●炊飯・調理中にふたを開けないでください。（やけどのおそれ） ●ふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している 圧力 の表示が消えてから（約30秒後）、ふたを開けてください。
水加減は 水位目盛を守って	●水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときにふきこぼれる場合があります。水位目盛を守ってください。
炊飯・調理中に 勢いよく蒸気が出ることがあります	●炊飯・調理中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。 ・「快速」など炊きかたによっては炊飯の途中で勢いよく蒸気が出ます。 ・炊飯・調理中に動かしたり、揺らすと、勢いよく蒸気が出ます。 ●「快速」や「調理」など炊きかたによっては蒸気が出ますので、壁や家具に蒸気が当たらないようにご使用ください。
炊飯直後にふたを開けると つゆがたれることがあります	●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。　つゆが気になる場合 → P.29

蒸気口

お困りのときは → P.30～35

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「お困りのときは」をもう一度お調べください。

こんなときは	ここを確認
ごはんが軟らかい、ベタつく、硬い、芯がある、生煮え	●炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。 ●お米の量は付属の計量カップで計り、メニューごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。 → P.14、30
保温でごはんが乾燥する、黄変する	長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。 ●蒸気口キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。 ●白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。 → P.14、22、23、33
炊飯・保温中に音がする	炊飯・調理中など使用時には次のような音がしますが、異常ではありません。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置の動作音です。 ●「ブーン」と音がするのは冷却ファンの回転音です。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのは内がまのIH加熱音です。 → P.34
炊飯中にふきこぼれる	●多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。 ●お米の量は付属の計量カップで計ります。 → P.14、31

内がまについてのご注意

●特殊製法により、内がまはやや重たくなっています。取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。
●特殊製法により、内がまの外側はザラツキがあります。本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。
●床に落としたり、流し台に強くぶつけたりしますと、内がま外面の「打込み鉄」がはく離する場合があります。そのままお使いになりますと、内がまに接する本体内部のプラスチックが溶けたり、においを生じることがあります。このような症状が生じましたら、スイッチを切り、コンセントからプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。